FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta CastelGiocondo
Campo ai Sassi 2003



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campo ai Sassi 2003

Rosso di Montalcino DOC

Campo ai Sassi Rosso di Montalcino presenta le stesse caratteristiche del Brunello ma in versione più giovanile e disimpegnata. Si produce infatti dalla stessa varietà di uva, il Sangiovese, proveniente dai vigneti posti su terreni molto profondi che danno dunque vini profumati ed eleganti, ma meno tannici del Brunello.

Andamento climatico

Le condizioni climatiche, calde e soleggiate come nel resto della Toscana durante i mesi estivi, sono state eccellenti durante il periodo della vendemmia. Le uve sono arrivate in cantina in un ottimo stato fitosanitario, ricche di zuccheri e con un quantitativo di bucce nel mosto maggiore in percentuale rispetto alla media degli anni passati. Gli aromi sia al naso che in bocca risultano fruttati e morbidi.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino
Altimetria: 250-450 m
Superficie: Circa 90 ha, sempre nell'ambito dei 152 ha di Sangiovese iscritti all'albo della DOCG del Brunello di Montalcino
Esposizione: Sud, Sudovest
Tipologia Suolo: Terreni galestrosi, di alberese e arenaria, ricchi di argilla e calcio
Densità Impianti: 5.500 viti/ha
Allevamento: Cordone speronato basso
Età vigneto: dal 1990 i vigneti di recente impianto
Varietà: Sangiovese 100%
Tempo Macerazione: 15 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Una parte in botti di rovere slavonia, da 80 hl e 100 hl, ed in parte in barriques - 12 mesi

Note degustative

Colore rubino intenso, di ottima limpidezza. Al naso la prugna e la ciliegia sono protagoniste e lasciano poi spazio a sentori più complessi come il tabacco e piccoli cenni di cuoio. Al palato acidità e tannini sono ben equilibrati. Avvincente il finale, di buona sapidità, con cenni di frutta matura che tornano a fare capolino.

Abbinamento: Piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale, altrimenti carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.